

# IGP Du Gard



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Jean Paul Cabanis
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.9 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, BIB 3L, BIB 5L
  
- **Cépage(s)** : Viognier (30%) Clairette (70%)
- **Type de Sol**: Argilo-siliceux
- **Rendement**: 59 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : Manuelle

### Vinification:

- Pressée directe avec pressoir horizontal
- Fermentation traditionnelle à 18° après débouillage

### Elevage:

Cuves acier et inox



«*Robe* : Pâle aux reflets verts  
*Nez* : beaucoup d'éclats, sur la badiane, la banane mûre, l'immortelle.  
*Bouche* : Une charmante douceur sans lourdeur..»

### Tenue et conservation

3 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10-12.° C  
Accompagne : Apéritif, poisson et ensemble du repas.

## Récompenses :



### Le MOT DU VIGNERON :

« *La fraîcheur de la Clairette alliée à la gourmandise du Viognier* »

# IGP Du Gard



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** jean Paul Cabanis
- **Annual production :** 5000 btles
- **% Alc. :** 12.9%/vol
- **Available in :** 75cl, BIB 3L, BIB 5L
  
- **Grape Variety(ies) :** Viognier (30%) Clairette (70%)
- **Type of soil :** Soil : Silty clay
- **Yield:** 59 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** Manual

### Vinification:

Direct -Pressée with horizontal press  
Traditional 18 ° -Fermentation after settling

### Maturing:

stainless steel tanks



*"Colour: Pale with green highlights  
Nose: lots of chips - star anise, ripe banana, the immortal.  
Palate: A lovely sweetness without heaviness .. "*

### Aging potential :

Can be drunk now , can be kept 3 to 5 years from now .



### Culinary agreements :

To be served at : 10-12.° C  
Good Match with : Appetizer, fish and whole meal.

## AWARDS :

•



### Winemaker comments ::

*« The freshness of Clairette  
combined with greed Viognier »*